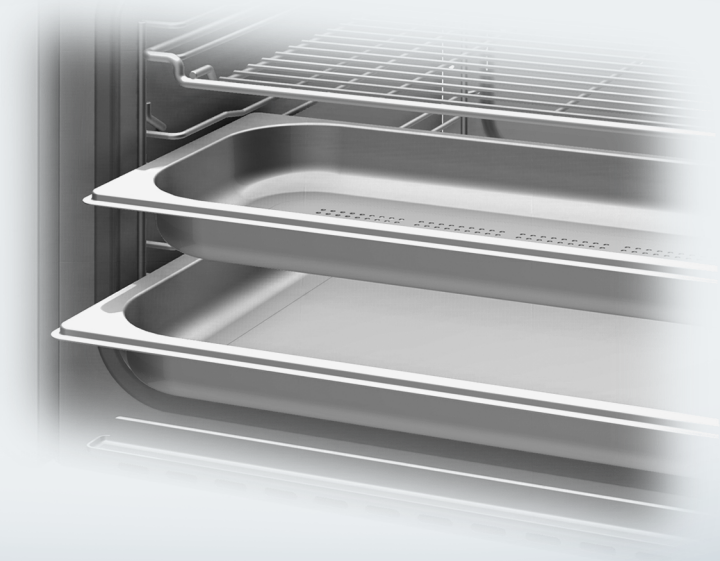
Mode d'emploi
Four à vapeur



Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi avant le montage - mise en service de votre appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

fr - BE

M.-Nr. 09 578 460

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 13

Description de l'appareil 14
Vue de l'appareil 14
Accessoires fournis 15

Fonctionnement de l'appareil 16
Panneau de commande 16
Bac de récupération 17
Réservoirs d'eau 17
Bruits 17
Température 18
Températures recommandées 18
Cuisson 18
La phase de chauffage 19
Phase de cuisson 19

Première mise en service 20
Premier nettoyage 20
Réglage de la dureté de l'eau 21
Adaptation de la température d'ébullition 21

Principe de commande 22
Préparation 22
Réglage de la température et de la durée 22
Une fois le temps de cuisson prévu écoulé : 23
Après l'utilisation 23

Commande 24
Interruption du fonctionnement 24
Modification de la température 24
Modification du temps de cuisson. 24
Manque d'eau 25

Table des matières

Fonctions complémentaires 26

Informations importantes et utiles 27
Particularités de la cuisson à la vapeur 27
Récipients de cuisson 27
Plats 27
Récipients de cuisson personnels 27
Bac de récupération 28
Niveau d'introduction 28
Produits surgelés 28
Température 28
Durée (temps de cuisson) 29
Cuisson avec du liquide 29
Recettes personnelles 29

Cuisson vapeur 30
Légumes 30
Viande 35
Saucisses 37
Poisson 38
Crustacés 41
Coquillages 42
Riz 43
Pâtes 44
Boulettes 45
Céréales 46
Légumes secs 47
Œufs 49
Fruits 50
Cuisson d'un repas 51

Utilisations spéciales 53
Réchauffage 53
Décongeler 55
Stériliser 59
Extraction de jus 62

Table des matières

Fabriquer des yaourts maison 63
Faire lever la pâte 65
Faire fondre de la gélatine 65
Faire fondre du chocolat 66
Peler des aliments 67
Conserver les pommes 68
Blanchir 68
Faire suer les oignons 69
Faire suer le lard 69
Stérilisation de la vaisselle 70
Préparer des serviettes chaudes 70
Décristalliser le miel 71
Préparer un consommé royal 71

Réglages 72

Nettoyage et entretien 74
Façade / carrosserie 75
L'enceinte de cuisson 76
Accessoires 77
Bac de récupération, récipient de cuisson 77
Grilles d'introduction 77
Réservoirs d'eau 78
Joint de couplage 79
Détartrer 80

Que faire si ... ? 82

Produits optionnels 86
Plats 86
Produits de nettoyage et d'entretien 88
Divers 89

Service après-vente, plaque signalétique, garantie 90

Caractéristiques techniques 91

Ce four à vapeur répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes compact pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de celui-ci. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce four à vapeur n'est destiné qu'au seul usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé en extérieur.

▶ N'utilisez le four à vapeur que dans le cadre d'un usage domestique et des applications décrites dans le présent mode d'emploi. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Ce four à vapeur n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
Ces personnes ne seront dispensées de surveillance que s'il est assuré que le fonctionnement de l'appareil leur a été expliqué correctement. Elles doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans du four à vapeur sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser le four à vapeur si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise manipulation de l'appareil.

▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer le four à vapeur sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Le risque d'asphyxie est bien réel !
En jouant, les enfants risquent de s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou de les enfiler sur la tête et de s'asphyxier.
Conservez les emballages hors de portée des enfants.

▶ Dans cet état, la machine expose l’utilisateur à des brûlures par la vapeur.
Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Il est interdit aux enfants d'ouvrir la porte du four à vapeur lorsque celui-ci fonctionne. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Le risque de blessure est bien réel ! Les enfants pourraient se heurter à la porte ouverte.
Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquence pour les utilisateurs. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four à vapeur endommagé peut présenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez qu'il ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service.

▶ La sécurité électrique de ce four à vapeur n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit garantie.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du four à vapeur doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil.
Vérifiez que c'est le cas avant de brancher votre appareil. En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples ou les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder votre four à vapeur au réseau électrique.

▶ Ce four à vapeur ne doit pas être utilisé dans un environnement instable (sur un bateau par ex.).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four à vapeur.
N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

▶ La garantie ne s'applique que si les interventions sur le four à vapeur sont exécutées par un réparateur agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine Miele garantit la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces Miele d'origine.

▶ Si la fiche est trop courte pour atteindre la prise ou si le cordon d'alimentation ne possède pas de fiche, le raccordement du chauffe-plats au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation PVC), disponible auprès du service après-vente.

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter le four à vapeur du réseau électrique. Vous pouvez vous en assurer en procédant de la façon suivante :

– déconnectez fusibles de l'installation électrique, ou
– dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique, ou encore
– Retirez la fiche d'alimentation (le cas échéant) de la prise de courant.
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais saisissez la fiche.

Utilisation appropriée

▶ Le danger de brûlure est bien réel !
Le four à vapeur chauffe en cours de fonctionnement.
Les risques de brûlure sont réels au niveau de l'enceinte de cuisson, les aliments, les accessoires et la vapeur brûlante.
Enfilez des gants avant toute opération d'insertion ou de retrait du four ou toute manipulation dans l'enceinte chauffée. Faites attention à ce que les plats ne débordent pas lorsque vous les enfournez ou les retirez du four.

▶ Le danger de brûlure est bien réel !
Il se peut qu'à la fin d'un programme de cuisson, le réservoir d'eau soit rempli d'eau chaude. Lorsque vous retirez et déposez le réservoir d'eau, veillez à ne pas le renverser.

▶ Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
Ne vous servez pas du four à micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des conserves.

▶ Vous pourriez vous heurter à la porte ouverte du four à vapeur.
Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

▶ La vaisselle en plastique qui ne résiste pas à la vapeur ni aux hautes températures fond à température élevée et peut endommager l'appareil.
N'utilisez que de la vaisselle en plastique résistant à la vapeur et aux températures élevées - (jusqu'à 100 °C). Respectez les indications du fabricant de vaisselle.

▶ Les aliments conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui en résulte est susceptible de corroder l'appareil. Ne conservez pas d'aliments cuits dans l'enceinte du four et n'utilisez pour la cuisson aucun objet susceptible de rouiller.

▶ Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil, videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

▶ Ne déposez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pour éviter d'en rayer la surface.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four à vapeur.

▶ Le verre de la porte vitrée peut être altéré par des rayures.
Pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte, n'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des brosses ou des éponges à récurer, ni des grattoirs métalliques.

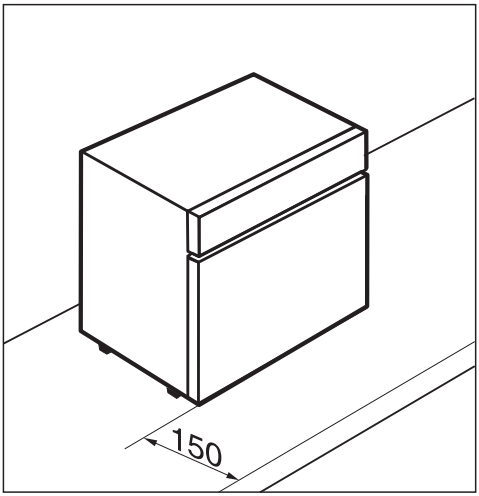
▶ Vous pouvez sortir les grilles d'introduction pour les nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Replacez correctement les grilles et n'utilisez jamais votre four à vapeur sans grilles.

▶ Le réservoir d'eau ne peut être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle. Vous risqueriez de recevoir une décharge électrique au moment de glisser le réservoir dans l'appareil.

Accessoires

▶ Seuls des accessoires agréés par Miele peuvent être montés sur cet appareil. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Consignes de montage



Il convient de respecter une distance de sécurité entre la porte fermée de l'appareil et le bord avant du plan de travail ou de la plaque de recouvrement d'au moins 150 mm.

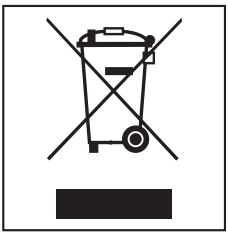
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

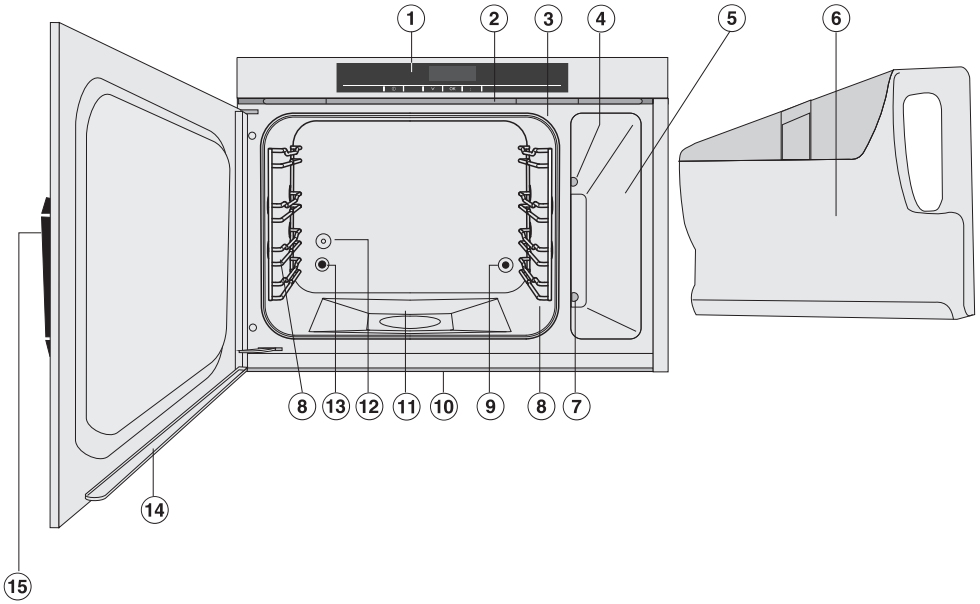
Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Description de l'appareil

Vue de l'appareil



① Panneau de commande

② Évacuation des buées

③ Joint de porte

④ Canal de vapeur

⑤ Compartiment d'introduction

⑥ Récipient d'eau (avec couvercle)

⑦ Prise pour récipient d'eau

⑧ Grille d'introduction (4 niveaux)

⑨ Arrivée de vapeur

⑩ Rigole de récupération dans l'enceinte de cuisson

⑪ Résistance de la sole

⑫ Sonde thermique

⑬ Sortie de vapeur

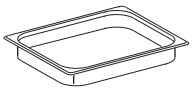
⑭ Rigole de récupération sur la porte

⑮ Ouverture de porte

Accessoires fournis

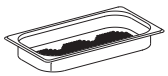
Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés, ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre " Accessoires en option ").

Bac de récupération DGG 15



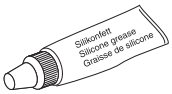
Pour recueillir les gouttes qui tombent
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

DGGL 1



2 plats perforés
capacité 1,5 l / volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

Graisse de silicone



Pour graisser le joint d'étanchéité du récipient d'eau

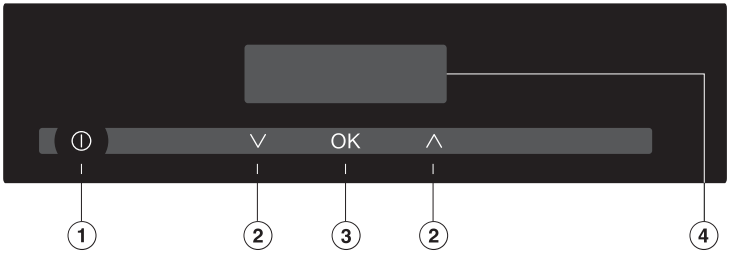
Livre de recettes Miele " Cuire à la vapeur "

Le plaisir de cuisiner avec Miele
Les meilleures recettes de la cuisine-test de Miele

Panneau de commande

Pour activer les commandes de l'appareil, effleurez les touches ① - ③ correspondantes. L'activation de chaque touche sensitive est confirmée par un signal sonore. Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver ce signal sonore (voir chapitre "Réglages").

En cours de fonctionnement, l'afficheur ④ affiche des chiffres et des symboles.



Touches sensitives

	Touche(s)	Fonctions
①	⏻	- Pour mettre en marche et arrêter l'appareil - Pour lancer le processus de détartrage
②	∨ ∧	- Réglage de la température et de la durée - 'Parcourir' la programmation
③	OK	Confirmation de la température / de la durée / de la sélection
	⏻ + ∨	Sélection de la programmation

Champ d'affichage

Affichage	Signification
(clignote)	Manque d'eau ou absence de réservoir d'eau
Chiffres + °C	Température
Chiffres + h	Cuisson
Chiffre(s) +	Il faut détartrer l'appareil

Bac de récupération

Introduisez toujours le bac de récupération au niveau le plus bas lorsque vous cuisinez dans des plats perforés. Tout liquide qui goutte peut y être recueilli et être ensuite jeté facilement.

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Réservoirs d'eau

La capacité maximale est de 1,2 litre et le volume minimal est de 0,75 litre. Il y a des repères à l'intérieur et à l'extérieur du récipient d'eau. Le repère supérieur ne peut en aucun cas être dépassé !
La contenance maximale suffit pour une température de 100 °C et un programme de cuisson d'env. 2 heures, la contenance minimale suffit pendant env. 30 minutes, si la porte n'est pas ouverte entre-temps.
Si le récipient d'eau n'est pas bien enfoncé ou n'est pas suffisamment rempli, le symbole clignote.

Bruits

Quand l'appareil est en cours de fonctionnement, vous entendez un bruit de soufflerie.
La production de vapeur fait un bruit semblable à celui d'une bouilloire.

Température

La plage de température de l'appareil est comprise entre 40°C et 100°C. À la mise en marche, la température sélectionnée est de 100°C. Vous pouvez modifier la température par paliers de 5°C.

Températures recommandées

100 °C
Cuisson de tous les aliments,
Réchauffage,
Cuisson d'un repas
Mise à ébullition
Extraction de jus
.....

85 °C
Cuisson délicate des poissons.

60 °C
Décongélation

40 °C
Faire lever la pâte
Fabriquer des yaourts maison
.....

Cuisson

Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (0:01) et 9 heures 59 minutes (09:59).

La phase de chauffage

Dans cette phase, l'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température indiquée. Le champ d'affichage indique la température en train d'augmenter dans l'enceinte de cuisson.

La durée de cette phase dépend de la quantité d'aliments et de leur température. En général, la phase de chauffage dure env. 7 minutes. La durée est cependant plus longue si vous faites cuire des plats froids ou congelés.

Vous pouvez réduire la durée de cette phase en mettant de l'eau chaude dans le réservoir.

Phase de cuisson

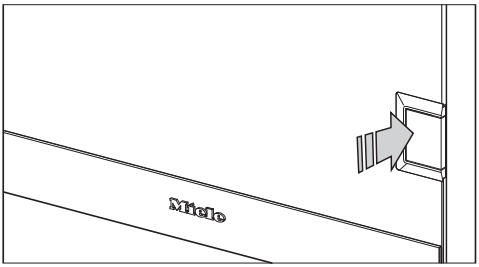
Cette phase commence quand l'appareil a atteint la température sélectionnée. Au cours de cette phase, le champ d'affichage indique la durée restante.

Pour toutes les informations utiles au bon fonctionnement de votre appareil, reportez-vous au chapitre "Cuisson à la vapeur" et "Utilisations spéciales".

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique, Service après-vente, Garantie".

Premier nettoyage

- Retirez les éventuels films de protection.



- Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture situé à gauche. La porte s'ouvre.

Réservoirs d'eau

- Retirez le réservoir d'eau et enlevez son couvercle (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Réservoir d'eau").
- Rincez le réservoir d'eau et son couvercle soigneusement à la main, à l'eau chaude, mais sans utiliser de détergent.

N'utilisez jamais le lave-vaisselle pour nettoyer le réservoir d'eau et son couvercle. Ne plongez pas le réservoir d'eau dans l'eau !

Accessoires / Enceinte de cuisson

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson. Nettoyez-les à la main ou au lave-vaisselle.

Avant la livraison, le four à vapeur a été traité avec un produit d'entretien.

- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer l'enceinte de cuisson et pour enlever le film de protection.

Réglage de la dureté de l'eau

Le four à vapeur est réglé en usine sur la plage de dureté de l'eau (S04). Pour en garantir le bon fonctionnement et l'affichage au moment opportun du message de détartrage, il convient de définir le degré de dureté de l'eau locale. Plus l'eau est dure, plus la machine nécessitera des détartrages fréquents.

- Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau et corrigez éventuellement en indiquant la dureté réelle de l'eau (voir chapitre "Réglages").

Adaptation de la température d'ébullition

Avant de pouvoir vous servir de l'appareil, il convient de l'adapter à la température d'ébullition de l'eau susceptible de varier selon l'altitude de votre lieu de résidence. Lors de cette opération, il convient de rincer les éléments de l'appareil contribuant à l'écoulement de l'eau.

Il est impératif de réaliser cette opération, pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil.

- Faites fonctionner l'appareil à 100 °C pendant 15 minutes. Pour ce faire, suivez les instructions figurant au chapitre " Principe de commande ".

Après un **déménagement**, l'appareil doit être adapté à la nouvelle température d'ébullition de l'eau, si l'altitude du nouveau lieu d'installation diffère d'au moins 300 mètres par rapport au lieu d'installation précédent. Effectuez un détartrage (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage").

Préparation

■ Remplissez le réservoir d'eau, au moins jusqu'au repère " min ". Pour ce faire, vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle.

Veuillez n'utiliser que de **l'eau du robinet** et en aucun cas de l'eau distillée, de l'eau minérale ou tout autre liquide !

■ Introduisez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à la butée.

Si le réservoir d'eau n'est pas bien enfoncé, l'appareil ne chauffera pas et le symbole *F20* s'affichera après quelques instants (voir chapitre " Que faire si... ? ").

■ Enfournez l'aliment à cuire.

■ Pour mettre en marche l'appareil, effleurez la touche sensitive ⏻ .

Réglage de la température et de la durée

" 100 " s'affiche et " °C " clignote dans le champ d'affichage.

■ Si vous souhaitez cuire à 100 °C, confirmez en appuyant sur " OK ".

Effleurez la touche ∨ pour diminuer la température, si c'est nécessaire pour les aliments que vous voulez cuire. Confirmez en appuyant sur " OK ".

Après avoir confirmé la température, trois zéros apparaissent dans l'affichage et un "h" clignote.

■ Indiquez la durée de votre choix, en effleurant la touche ∧ (en montant à partir de 0:00) ou ∨ (en descendant à partir de 9:59).

■ Confirmez en effleurant la touche " OK ".

L'appareil se met automatiquement en marche dès que vous avez confirmé.

Si vous n'avez pas procédé au réglage dans les 15 minutes, l'appareil s'éteindra.

Une fois le temps de cuisson prévu écoulé :

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, trois zéros s'affichent et un "h" clignote dans le champ d'affichage.

- Mettez l'appareil hors tension.

Le ventilateur continue de fonctionner quelques instants après l'arrêt de l'appareil. Vous pouvez réduire cette durée de fonctionnement en enlevant directement le récipient d'eau après l'arrêt de l'appareil.

De la vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit condensée.

Le danger de brûlure est bien réel !
Les risques de brûlure sont réels au niveau de l'enceinte de cuisson, des aliments susceptibles de déborder, des accessoires et de la vapeur brûlante.
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les aliments chauds.

Après l'utilisation

- Enlevez et videz le bac de récupération.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Retirez-le en le poussant légèrement vers le haut.
- Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation comme indiqué au chapitre " Nettoyage et entretien ".

Attendez que l'enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

L'appareil est réglé de telle sorte qu'il reste toujours de l'eau dans le réservoir d'eau après l'utilisation du four. L'absence d'eau est le signe d'un défaut. Contactez le service après-vente.

Interruption du fonctionnement

Le fonctionnement s'interrompt dès que vous ouvrez la porte. Le chauffage s'arrête et le temps de cuisson restant est mémorisé.

De la vapeur s'échappe à l'ouverture de la porte. Reculez d'un pas et attendez que la vapeur se soit condensée.

Veillez à ne pas faire déborder l'eau chaude qui s'est accumulée dans la rigole de récupération de la porte.

Le danger de brûlure est bien réel !
Les risques de brûlure sont réels au niveau de l'enceinte de cuisson, des aliments susceptibles de déborder, des accessoires et de la vapeur brûlante.
Enfilez des gants avant toute opération d'insertion ou de retrait du four ou toute manipulation dans l'enceinte chauffée.

Le fonctionnement reprend dès que vous fermez la porte. Ensuite, le chauffage reprend et l'augmentation de la température de l'enceinte s'affiche. Une fois la température réglée atteinte, l'affichage se modifie et la cuisson se poursuit pendant la durée restante.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil. Effleurez une seule fois la touche " OK ". Le champ d'affichage passe au réglage de la température et " C " clignote. Réglez la température comme décrit ci-dessus.

Modification du temps de cuisson

Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil. Effleurez deux fois la touche " OK ". L'affichage passe au réglage du temps de cuisson et " h " clignote. Réglez le temps de cuisson comme décrit ci-dessus.

Manque d'eau

L'insuffisance d'eau est signalée par le symbole et par un signal sonore.

- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau.
- Introduisez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Fermez la porte.

Le fonctionnement reprend.

Fonctions complémentaires

Préchauffage

L'appareil est équipé d'une fonction de préchauffage. Pendant le préchauffage, l'enceinte de chauffage monte à env. 40 °C. Cela permet de diminuer le temps nécessaire pour que l'appareil arrive à la température souhaitée, et donc le temps total de la cuisson.

Par défaut, cette fonction est désactivée. Si vous désirez utiliser cette fonction, vous devez modifier le réglage usine (voir chapitre "Réglages").

Même quand la fonction est activée, vous pouvez toujours choisir de l'utiliser ou non au début de chaque nouveau programme de cuisson.

Pendant le préchauffage, le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le four.
Le préchauffage s'interrompt si vous ouvrez la porte. Pour remettre la fonction en marche, il suffit de d'arrêter et de rallumer l'appareil.

Utilisation du préchauffage

■ Mettez l'appareil en marche.

"100" s'affiche et "°C" clignote dans le champ d'affichage. Confirmez en appuyant sur **non**.

Après quelques secondes, le préchauffage commence et le champ d'affichage indique la température en train d'augmenter dans l'enceinte de cuisson.

Lorsque le préchauffage est terminé, "100" s'affiche et "°C" clignote dans le champ d'affichage.

■ Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

■ Sélectionnez la température et le temps de cuisson comme d'habitude.

Non-utilisation du préchauffage

■ Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

■ Mettez l'appareil en marche.

"100" s'affiche et "°C" clignote dans le champ d'affichage.

■ Confirmez ou indiquez la température souhaitée.

■ Réglez la durée souhaitée.

Vous trouverez dans ce chapitre, toutes les informations générales relatives à la cuisson en mode vapeur. Les particularités concernant les aliments et/ou les types d'utilisation à respecter impérativement sont mentionnées dans les chapitres correspondants.

Particularités de la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur permet de préserver presque intégralement les vitamines et les sels minéraux des aliments, parce que ces derniers ne sont pas plongés dans l'eau.

La cuisson à la vapeur permet de mieux préserver la saveur originale des aliments comparée à la cuisson traditionnelle. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas saler les aliments, ou de les saler après la cuisson. Les aliments conservent en outre leur couleur naturelle et fraîche.

Récipients de cuisson

Plats

L'appareil est livré avec des récipients de cuisson en acier inoxydable. Il est possible de commander des récipients de cuisson de différentes tailles en complément, perforés ou non (voir chapitre " Accessoires en option "). Vous pouvez ainsi adapter les récipients de cuisson aux aliments à cuire.

Utilisez autant que possible des récipients de cuisson perforés. La vapeur parvient aux aliments de tous côtés, ce qui garantit une cuisson uniforme.

Récipients de cuisson personnels

Vous pouvez utiliser vos propres récipients de cuisson. Attention :

– Vos récipients doivent résister à la vapeur et aux températures élevées (jusqu'à 100 °C). Si vous souhaitez utiliser de la vaisselle en plastique, renseignez-vous auprès du fabricant pour savoir si celle-ci est adaptée.

– La vaisselle à paroi épaisse, par ex. en porcelaine, en céramique ou en faïence se prête mal à la cuisson en mode vapeur. Les parois épaisses conduisent mal la chaleur, ce qui prolonge considérablement le temps de cuisson indiqué dans les tableaux.

– Disposez le récipient de cuisson dans un plat perforé suffisamment vaste, pas sur le fond.

– L'écart entre le bord supérieur du récipient et la voûte de l'enceinte de cuisson doit être d'au moins 3 cm, pour qu'une quantité suffisante de vapeur puisse pénétrer dans le récipient.

Bac de récupération

Placez toujours le bac de récupération au niveau inférieur si vous cuisez dans un plat perforé, de manière à ce que tout liquide qui goutte puisse y être recueilli.

Au besoin, vous pouvez utiliser le bac de récupération comme récipient de cuisson.

Niveau d'introduction

Vous pouvez choisir le niveau d'introduction et même faire cuire des aliments simultanément sur plusieurs niveaux. Le temps de cuisson reste inchangé.

Produits surgelés

Le temps de chauffage est plus long pour les surgelés que pour les produits frais. Plus les produits surgelés sont nombreux dans l'enceinte de cuisson, plus la phase de chauffage s'allonge.

Température

La température maximale du four à vapeur est de 100 °C. Vous pouvez cuire presque tous les aliments à cette température. Quelques aliments sensibles, tels que les baies, doivent cuire à une température inférieure, sinon elles risqueraient d'éclater. Les chapitres correspondants vous en avertiront.

Combiné tiroir chauffant
Lorsque le tiroir chauffant fonctionne, l'enceinte de cuisson du four à vapeur peut chauffer jusqu'à 40 °C. Si vous sélectionnez dans ce cas une température de 40 °C, il ne sera pas produit de vapeur car l'enceinte de cuisson est trop chaude.

Durée (temps de cuisson)

Les temps de cuisson à la vapeur correspondent généralement à ceux de la préparation en casserole. Si le temps de cuisson est influencé par des facteurs spécifiques, les chapitres suivants vous en avertiront.

Le temps de cuisson ne dépend pas de la quantité d'aliments. Le temps de cuisson pour 1 kg de pommes de terre est quasiment identique au temps de cuisson pour 500 g de pommes de terre.

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

Cuisson avec du liquide

En cas de cuisson avec du liquide, ne remplissez le récipient que jusqu'au $^{2}/_{3}$ pour éviter tout débordement lorsque vous le sortez de l'enceinte de cuisson.

Recettes personnelles

Les aliments et plats préparés en casserole peuvent aussi être cuits dans le four à vapeur. Les temps de cuisson sont applicables au four à vapeur. Sachez cependant que la cuisson à la vapeur ne permet pas de dorer les aliments.

Cuisson vapeur

Légumes

Produits frais

Préparez les légumes frais comme d'habitude. Lavez-les, nettoyez-les et coupez-les en morceaux, par exemple.

Produits surgelés

Vous n'avez pas besoin de décongeler les légumes surgelés avant de les faire cuire. Exception : les légumes surgelés en bloc.

Les légumes surgelés et frais avec le même temps de cuisson peuvent être cuits ensemble.

Réduisez en morceaux les grands blocs qui collent entre eux. Respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

Plats

Les aliments avec un petit diamètre par morceau (par exemple, les petits pois ou les asperges) ne forment (presque) pas de creux, ce qui empêche la vapeur de pénétrer. Pour obtenir un résultat homogène, choisissez pour ces aliments des récipients plats et ne les remplissez que sur une hauteur d'environ 3 à 5 cm. Répartissez les plus grandes quantités d'aliments dans plusieurs récipients plats.

Vous pouvez préparer différents types de légumes avec le même temps de cuisson dans un récipient de cuisson.

Faites cuire les légumes qui doivent être préparés dans un liquide (par exemple, le chou rouge) dans un récipient non perforé.

Niveau d'introduction

Si vous faites cuire des légumes colorants, comme les betteraves rouges, dans un récipient perforé, ne placez pas d'autres aliments dessous. Ainsi, vous éviterez les colorations inopportunes dues aux liquides qui gouttent.

Cuisson

Comme pour la cuisson conventionnelle, le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments et du degré de cuisson souhaité. Exemple :
Pommes de terre à chair ferme, coupées en quatre = environ 18 minutes ;
Pommes de terre à chair ferme, coupées en deux = environ 22 minutes ;
Choux de Bruxelles, grande taille, croquants = environ 12 minutes ;
Choux de Bruxelles, petite taille, tendres = environ 12 minutes.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif pour les légumes frais. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

Cuisson vapeur

	Durée en minutes
Artichauts	32–38
Chou-fleur, entier	27–28
Chou-fleur, fleurs	8
Haricots verts	10–12
Brocoli, fleurs	3–4
Botte de carottes, entière	7–8
Botte de carottes, coupée en deux	6–7
Botte de carottes, coupée en morceaux	4
Roulade de poisson, coupée en deux	4–5
Chou chinois, coupé	3
Petits pois	3
Fenouil, coupé en deux	10–12
Fenouil, en branches	4–5
Chou vert, coupé	23–26

	Durée (en (minutes)
Pommes de terre à chair ferme, pelées entière coupée en deux coupée en quatre	 27–29 21–22 16–18
Pommes de terre à chair semi-ferme, pelées entière coupée en deux coupée en quatre	 25–27 19–21 17–18
Pommes de terre à chair farineuse, pelées entière coupée en deux coupée en quatre	 26–28 19–20 15–16
Chou-rave, coupé en bâtonnets	6–7
Potiron, en dés	2–4
Épis de maïs	30–35
Blettes, coupées	2–3
Poivrons, en dés/en lanières	2
Pommes de terre en robe des champs, à chair ferme	30–32
Poireaux, coupés	4–5
Poireaux, tiges coupées en deux	6
Chou romanesco, entier	22–25
Chou romanesco, fleurs	5–7
Chou-fleur	10–12
Betteraves rouges, entières	53–57
Chou rouge, coupé	23–26
Salsifis noirs, deux cm de diamètre	9–10
Céleri-rave, coupé en bâtonnets	6–7

Cuisson vapeur

	Durée (en (minutes)
Asperges vertes	7
Asperges blanches, deux cm de diamètre	9–10
Carottes tendres, coupée en morceaux	6
Épinards	1–2
Chou pointu, coupé	10–11
Céleri branche, coupé	4–5
Rutabaga, coupé	6–7
Chou blanc, coupé	12
Chou frisé, coupé	10–11
Courgettes, en tranches	2–3
Mange-tout	5–7

Viande

Produits frais

Préparez la viande comme d'habitude.

Produits surgelés

Décongelez la viande surgelée avant de la faire cuire (voir chapitre " Décongélation ").

Préparation

La viande qui doit brunir, puis mijoter, par exemple le ragoût, doit être préalablement rôtie sur le plan de cuisson.

Cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la consistance des aliments, pas de leur poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson est long. Le temps de cuisson d'un morceau de viande de 500 g et de 10 cm d'épaisseur est plus long que celui d'un morceau de viande de 500 g et de 5 cm d'épaisseur.

Conseils

Si vous souhaitez conserver les **arômes** de la viande, faites-la cuire dans un récipient perforé. Glissez un récipient de cuisson non perforé en dessous afin de recueillir le jus. Vous pouvez affiner des sauces à l'aide de ce jus ou le congeler pour une utilisation ultérieure.

Pour préparer un **bouillon concentré**, utilisez de la poule à bouillir, ainsi que du gîte, de la poitrine, une côte et des os de bœuf. Placez la viande dans un récipient de cuisson et ajoutez des légumes pour soupe et de l'eau froide. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est concentré.

Cuisson vapeur

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

Viande	Durée ; (minutes)
Gîte, recouvert d'eau	110–120
Jambonneau	135–145
Filet de blanc de poulet	8–10
Jambonneau	105–115
Côte, recouverte d'eau	110–120
Émincé de veau	3–4
Petit salé	6–8
Ragoût d'agneau	12–16
Poularde	60–70
Paupiettes de dinde	12–15
Escalope de dinde	4–6
Plat de côtes, recouvert d'eau	130–140
Ragoût de bœuf	105–115
Poule à bouillir, recouverte d'eau	80–90
Mitonné de bœuf	110–120

Saucisses

Réglages

Température : 90 °C
Durée : voir tableau

Saucisses	Durée en minutes
Saucisse de Francfort	6–8
Saucisse	6–8
Boudin blanc	6–8

Cuisson vapeur

Poisson

Produits frais

Préparez le poisson frais comme d'habitude. Écaillez-le, videz-le et nettoyez-le, par exemple.

Produits surgelés

Décongelez le poisson surgelé avant de le faire cuire (voir chapitre " Décongélation ").

Préparation

Avant de le faire cuire le poisson, aspergez-le de jus de citron ou de lime. Vous obtiendrez ainsi une chair de poisson plus ferme.

Vous n'avez pas besoin de saler le poisson, étant donné que les minéraux qui lui confèrent sa saveur sont conservés lors de la cuisson à la vapeur.

Plats

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Niveau d'introduction

Si vous faites cuire du poisson dans un récipient perforé en même temps que d'autres aliments, vous pouvez éviter les altérations de goût dues aux liquides qui s'écoulent en plaçant le poisson directement au-dessus du bac de récupération.

Température

85 °C – 90 °C
Pour cuire les poissons délicats sans les abîmer, par exemple la sole.

100 °C
Pour cuire le poisson à chair ferme, par exemple, le cabillaud et le saumon.
Pour cuire le poisson dans une sauce ou un bouillon.

Cuisson

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur et de la consistance des aliments, pas de leur poids. Plus le morceau est épais, plus le temps de cuisson est long. Le temps de cuisson d'un morceau de poisson de 500 g et de 3 cm d'épaisseur est plus long que celui d'un morceau de poisson de 500 g et de 2 cm d'épaisseur.

Plus le poisson cuit longtemps, plus la chair devient ferme. Respectez les temps de cuisson indiqués.
Si le poisson n'est pas suffisamment cuit, prolongez le temps de cuisson de quelques minutes seulement.

Prolongez le temps de cuisson de plusieurs minutes si le poisson est cuit dans une sauce ou un bouillon.

Conseils

Vous pouvez renforcer la saveur du poisson en y ajoutant des épices et des herbes, par exemple de l'aneth.

Faites cuire les grands poissons à la nage. Pour assurer l'appui nécessaire, placez une petite tasse ou un objet similaire à l'envers dans le récipient de cuisson. Posez le poisson dans le plat le ventre vers le bas.

Placez les déchets de poisson comme les arêtes, les nageoires et les têtes dans un récipient de cuisson avec des légumes pour soupe et de l'eau froide afin de préparer du **fond de poisson**. Faites cuire à 100 °C pendant 60 à 90 minutes. Plus le temps de cuisson est long, plus le fond est concentré.

Pour la préparation de **poisson au bleu**, faites cuire le poisson dans de l'eau vinaigrée. Il est important de ne pas abîmer la peau du poisson. La carpe, la truite, la tanche, l'aiguille et le saumon se prêtent bien à ce type de mode de préparation.

Cuisson vapeur

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont fournis à titre indicatif pour le poisson frais. Nous vous conseillons d'opter pour le temps de cuisson le plus court. Vous pouvez toujours cuire les aliments davantage par la suite si nécessaire.

	Température (°C)	Durée en minutes
Anguille	100	5–7
Filet de perche	100	8–10
Filet de dorade	85	3
Truite, 250 g	90	10–13
Filet de flétan	85	4–6
Filet de cabillaud	100	6
Carpe, 1,5 kg	100	18–25
Filet de saumon	100	6–8
Pavé de saumon	100	8–10
Truite saumonée	90	14–17
Filet de pangasius	85	3
Filet de sébaste	100	6–8
Filet d'aiglefin	100	4–6
Filet de carrelet	85	4–5
Filet de lotte	85	8–10
Filet de sole	85	3
Filet de turbot	85	5–8
Filet de thon	100	6–8
Filet de sandre	85	4

Crustacés

Préparation

Décongelez les crustacés avant de les faire cuire.

Décortiquez-les, retirez l'intestin et nettoyez-les.

Plats

Graissez les récipients de cuisson perforés.

Cuisson

Plus le temps de cuisson est long, plus les crustacés deviennent fermes. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Prolongez le temps de cuisson de plusieurs minutes si les crustacés sont cuits dans une sauce ou un bouillon.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température (°C)	Durée en minutes
Crevettes	90	3
Crevettes roses	90	3
Gambas	90	4
Crevettes grises	90	3
Langoustes	95	10–15
Petites crevettes	90	3

Coquillages

Produits frais

⚠ Ne préparez que des coquillages fermés.
Ne mangez pas les coquillages qui sont restés fermés lors de la cuisson. Risque d'intoxication !

Plongez les coquillages frais dans l'eau quelques heures avant la cuisson afin d'éliminer le sable éventuellement présent. Ensuite, brossez-les fermement afin de retirer les filaments.

Produits surgelés

Décongelez les coquillages surgelés.

Cuisson

Plus le temps de cuisson est long, plus les coquillages deviennent fermes. Respectez les temps de cuisson indiqués.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

	Température (°C)	Durée en minutes
Pousse-pieds	100	2
Coques	100	2
Moules	90	12
Coquilles Saint-Jacques	90	5
Couteaux	100	2–4
Palourdes	90	4

Riz

Le riz gonfle pendant la cuisson. Il faut donc le cuire dans un liquide. Le rapport entre le riz et le liquide dépend de la variété du riz.

Le riz absorbe entièrement le liquide de cuisson, ce qui permet de conserver toutes ses qualités nutritives.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Rapport Riz : liquide	Durée ; (minutes)
Riz basmati	1 : 1,5	15
Riz étuvé	1 : 1,5	23–25
Riz rond Riz au lait Risotto	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18–19
Riz complet	1 : 1,5	26–29
Riz sauvage	1 : 1,5	26–29

Pâtes

Produits secs

Les pâtes sèches gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les faire cuire dans un liquide. Le liquide doit entièrement recouvrir les pâtes. Le résultat de cuisson est meilleur si vous utilisez un liquide chaud.

Prolongez le temps préconisé par le fabricant d'env. $^1/_3$.

Produits frais

Les pâtes fraîches, disponibles au rayon frais, ne doivent pas gonfler. Faites-les cuire dans un récipient perforé.

Séparez les pâtes agglomérées ou les pâtes amalgamées, et répartissez-les uniformément dans le récipient.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Produits frais	**Durée en minutes**
Gnocchi	3
Knöpfli	2
Raviolis	3
Spätzle	2
Tortellinis	3
Aliments secs, recouverts d'eau	
Tagliatelles	14
Vermicelle	8

Boulettes

Les boulettes en sachet de cuisson doivent être recouvertes d'eau, sinon elles risquent de ne pas absorber suffisamment d'humidité et de se décomposer, même si vous les avez humectés au préalable.

Faites cuire les boulettes fraîches dans un récipient perforé graissé.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée ; (minutes)
Pâte à base de levure	30
Boulettes levain	20
Boulettes de pommes de terre en sachet de cuisson	20
Boulettes de pain en sachet de cuisson	18–20

Céréales

Les céréales gonflent pendant la cuisson. Il faut donc les cuire dans un liquide. Le rapport entre les céréales et le liquide dépend de la variété de céréale.

Vous pouvez faire cuire des grains entiers ou concassés.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Rapport Céréales : liquide	Durée ; (minutes)
Amarante	1 : 1,5	15–17
Boulgour	1 : 1,5	9
Blé vert, concassé	1 : 1	7
Blé vert, complet	1 : 1	18–20
Avoine, entière	1 : 1	18
Avoine, concassée	1 : 1	7
Millet	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Seigle, entier	1 : 1	35
Seigle, concassé	1 : 1	10
Blé, entier	1 : 1	30
Blé, concassé	1 : 1	8

Légumes secs

Avant de cuire les légumes secs, faites-les tremper au moins 10 heures dans l'eau froide. Cette opération permet de les rendre plus digestes et de raccourcir le temps de cuisson. Exception : **les lentilles** n'ont pas besoin d'être mises à tremper.

Les légumes sec prétrempés doivent être recouverts d'eau pour la cuisson. S'ils n'ont pas prétrempé, il convient de trouver selon la nature le bon rapport légumes secs: liquide.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

Trempé	
	Durée en minutes
Haricots	
Haricots de Soissons	55–65
Haricots rouges (haricots azuki)	20–25
Haricots noirs	55–60
Haricots pinto	55–65
Haricots blancs	34–36
Petits pois	
Pois secs jaunes	40–50
Petits pois verts, écossés	27

Non trempé		
	Durée ; (minutes)	**Rapport Légumes secs : liquide**
Haricots		
Haricots de Soissons	130–140	1 : 3
Haricots rouges (haricots azuki)	95–105	1 : 3
Haricots noirs	100–120	1 : 3
Haricots pinto	115–135	1 : 3
Haricots blancs	80–90	1 : 3
Lentilles		
Lentilles brunes	13–14	1 : 2
Lentilles rouges	7	1 : 2
Pois		
Pois secs jaunes	110–130	1 : 3
Petits pois écossés	60–70	1 : 3

Œufs

Utilisez des récipients perforés pour préparer des œufs durs.

Les œufs ne doivent pas être percés avant la cuisson. Étant donné qu'ils chauffent doucement lors de la phase de chauffage, ils n'éclatent pas lors de la cuisson à la vapeur.

Graissez des récipients de cuisson non perforés pour y préparer des plats aux œufs, par exemple un consommé royal.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Petit calibre	
mollet	3
à la coque	5
dur	9
Calibre moyen	
mollet	4
à la coque	6
dur	10
Gros calibre	
mollet	5
à la coque	7
dur	12
Très gros calibre	
mollet	6
à la coque	8
dur	13

Fruits

Pour ne pas perdre le jus, cuisez les fruits dans un récipient de cuisson non perforé.
Si vous faites cuire les fruits dans un récipient perforé, glissez un récipient non perforé en dessous. Vous éviterez ainsi toute perte de jus.

Conseil

Vous pouvez utiliser le jus recueilli pour la préparation de gelée de fruits pour vos pâtisseries.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Pommes, en morceaux	1–3
Poires, en morceaux	1–3
Cerises	2–4
Mirabelles	1–2
Nectarines/pêches, en morceaux	1–2
Prunes	1–3
Coings, en dés	6–8
Rhubarbe, en bâtons	1–2
Groseilles à maquereau	2–3

Cuisson d'un repas

La cuisson d'un menu est la préparation de plusieurs aliments avec des temps de cuisson différents pour en faire un repas entier, par exemple filet de sébaste avec du riz et du brocoli. Il convient de disposer les aliments dans le four à vapeur suivant un certain décalage dans le temps, de façon à ce qu'ils soient prêts au même instant.

Niveau d'introduction

Placez les aliments qui s'égouttent (par exemple, le poisson) ou les produits colorants (par exemple, les betteraves rouges) directement au-dessus du bac de récupération. Ainsi, vous éviterez les altérations de goût ou les décolorations dues à des liquides qui gouttent.

Température

La température pour la cuisson d'un menu doit être de 100 °C, car la majorité des aliments ne cuit qu'à cette température.
Ne faites en aucun cas cuire le menu à la température la plus basse si différentes températures sont conseillées pour les aliments, par exemple 85 °C pour le filet de dorade et 100 °C pour les pommes de terre.

Si une température de 85°C est recommandée pour un aliment, nous vous invitons à tester d'abord le résultat avec une cuisson à 100°C. Les poissons à structure fragile, par exemple la sole et la plie deviennent très fermes à 100 °C.

Cuisson

Si la température de cuisson préconisée est augmentée, le temps de cuisson doit être raccourci d'env. $^1/_3$.

Exemple

Riz	20 minutes
Filet de sébaste	6 minutes
Brocoli	4 minutes

20 minutes – 6 minutes = 14 minutes (1er temps de cuisson : Riz)
6 minutes - 4 minutes = 2 minutes (2ème temps de cuisson : filet de sébaste)
Temps restant = 4 minutes (3ème temps de cuisson : brocoli)

<table>
<tr><td rowspan="2">Temps de cuisson</td><td colspan="3">20 minutes riz</td></tr>
<tr><td rowspan="2">14 minutes</td><td colspan="2">6 minutes filet de sébaste</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2 minutes</td><td>4 minutes brocoli</td></tr>
<tr><td>Réglage</td><td>4 minutes</td></tr>
</table>

- Placez d'abord le riz dans l'enceinte de cuisson.
- Réglez le premier temps de cuisson, c'est-à-dire 14 minutes.
- Lorsque les 14 minutes sont écoulées, introduisez le filet de sébaste dans l'appareil.
- Réglez le deuxième temps de cuisson, c'est-à-dire 2 minutes.
- Lorsque les 2 minutes sont écoulées, introduisez le brocoli dans l'appareil.
- Réglez le troisième temps de cuisson, c'est-à-dire 4 minutes.

Réchauffage

Le four vapeur combiné réchauffe doucement les aliments, de sorte qu'ils ne se dessèchent pas et ne continuent pas à cuire. Ils chauffent de manière uniforme et ne doivent pas être remués.

Vous pouvez réchauffer des assiettes composées (viande, légumes, pommes de terre), ainsi que des aliments pris séparément.

Récipients de cuisson

Vous pouvez réchauffer les petites quantités sur une assiette et les grandes quantités dans un récipient de cuisson.

Durée

Le nombre d'assiettes ou de récipients de cuisson n'a pas d'incidence sur le temps de cuisson.

Le temps mentionné dans le tableau se rapporte à une portion moyenne par assiette ou par récipient de cuisson. En cas de quantités importantes, prolongez le temps de cuisson.

Conseils

Ne réchauffez pas en bloc les gros morceaux d'aliments (par exemple, un rôti), mais par portion sur des assiettes.

Coupez en deux les morceaux compacts comme les poivrons farcis ou les roulades.

Les aliments panés, par exemple les escalopes, ne restent pas croustillants.

Réchauffez les sauces séparément. Les plats préparés dans une sauce (par exemple, le ragoût) font exception.

Procédé

- Couvrez l'aliment à l'aide d'une assiette creuse, d'un film résistant à la vapeur et aux températures pouvant atteindre 100 °C ou du couvercle.
- Disposez les assiettes ou les plats à l'intérieur d'un récipient de cuisson perforé suffisamment large.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : voir tableau

	Durée en minutes
Garnitures (pâtes, riz, etc.)	8–10
Pot-au-feu	8–10
Filet de poisson	6–8
Viande	8–10
Volaille	8–10
Légumes	8–10
Soupe	8–10
Plats complets	8–10

Décongeler

L'appareil vous permet de décongéler vos aliments en un temps beaucoup plus bref qu'à température ambiante.

Température

La température de décongélation optimale est de 60 °C.
Exception : viande hachée et gibier 50 °C

Avant / après la décongélation

Avant de décongeler des produits, retirez-les éventuellement de leur conditionnement.
Exception :
Décongelez le pain et les pâtisseries dans leur emballage, sinon ces aliments absorbent de l'humidité et deviennent mous.

Après avoir retiré les aliments de l'appareil, laissez-les reposer encore quelques instants à température ambiante. Cette étape est importante pour transporter la chaleur uniformément de l'extérieur vers l'intérieur.

Plats

Lorsque vous faites décongeler des aliments qui gouttent, par exemple de la volaille, utilisez un récipient perforé et placez le bac de récupération en dessous. Ainsi, les surgelés ne baignent pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Jetez l'eau de décongélation des viandes et volailles, ne la réutilisez en aucun cas ! Risque de salmonellose !

Vous pouvez faire décongeler vos aliments qui ne gouttent pas dans un plat non perforé.

Conseils

Le poisson ne doit pas être entièrement décongelé avant la cuisson à la vapeur. Il suffit que sa surface soit suffisamment tendre pour retenir les épices. Selon l'épaisseur, deux à cinq minutes suffisent.

À la moitié du temps de décongélation, détachez les morceaux, par exemple, les baies et les morceaux de viande, puis répartissez-les dans le plat.

Ne recongelez jamais des aliments décongelés.

Faites décongeler les plats préparés en respectant les indications de l'emballage.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments à décongeler	maximal (g)	Température (°C)	Durée de décongélation (minutes)	Temps de repos (minutes)
Produits laitiers				
Fromage en tranches	125	60	15	10
Fromage blanc	250	60	20–25	10–15
Crème	250	60	20–25	10–15
Fromage à pâte molle	100	60	15	10–15
Fruits				
Compote de pommes	250	60	20–25	10–15
Quartiers de pomme	250	60	20–25	10–15
Abricots	500	60	25–28	15–20
Fraises	300	60	8–10	10–12
Framboises / groseilles	300	60	8	10–12
Cerises	150	60	15	10–15
Pêches	500	60	25–28	15–20
Prunes	250	60	20–25	10–15
Groseilles à maquereau	250	60	20–22	10–15
Légumes				
Congelés en bloc, par ex. chou vert, épinards, chou rouge	300	60	20–25	10–15
Poisson				
Filets de poisson	400	60	15	10–15
Truites	500	60	15–18	10–15
Homard	300	60	25–30	10–15
Crevettes grises	300	60	4–6	5

Aliments à décongeler	maximal (g)	Température (°C)	Durée de décongélation (minutes)	Temps de repos (minutes)
Viande				
Viande	en tranches	60	8–10	15–20
Viande hachée	250	50	15–20	10–15
Viande hachée	500	50	20–30	10–15
Ragoût	500	60	30–40	10–15
Ragoût	1000	60	50–60	10–15
Foie	250	60	20–25	10–15
Râble de lièvre	500	50	30–40	10–15
Selle de chevreuil	1000	50	40–50	10–15
Escalopes / côtelettes / saucisses à griller	800	60	25–35	15–20
Volaille				
Poulet	1000	60	40	15–20
Cuisses de poulet	150	60	20–25	10–15
Escalopes de poulet	500	60	25–30	10–15
Cuisses de dinde	500	60	40–45	10–15
Biscuits				
Pâtisserie à pâte feuilletée/ levée		60	10–12	10–15
Cakes / gâteaux	400	60	15	10–15
Pain / petits pains				
Petits pains		60	30	2
Pain gris, coupé	250	60	40	15
Pain complet, coupé	250	60	65	15
Pain blanc, coupé	150	60	30	20

Stériliser

Utilisez uniquement des aliments frais et de première qualité qui ne sont pas endommagés et ne comportent pas de taches de pourriture.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux et des accessoires parfaitement lavés. Vous pouvez utiliser des bocaux avec un couvercle à visser ou des bocaux avec un couvercle en verre et un joint en caoutchouc.

Assurez-vous que les bocaux ont la même taille afin de garantir une stérilisation uniforme.

À l'aide d'un chiffon propre et d'eau chaude, nettoyez le bord en verre après avoir rempli les bocaux, puis fermez-les.

Fruits

Triez les fruits soigneusement, lavez-les rapidement, mais en profondeur et laissez-les égoutter. Lavez les baies avec précaution, elles sont très sensibles et s'écrasent rapidement.
Retirez éventuellement les trognons, les pépins ou les noyaux.
Coupez les grands fruits en morceaux. Par exemple, coupez les pommes en lamelles.
Si vous souhaitez stériliser des fruits à noyau avec leur noyau (par exemple, prunes ou abricots), piquez-les à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour éviter qu'ils n'éclatent.

Légumes

Nettoyez et coupez les légumes.
Pour qu'ils conservent leur couleur, faites blanchir les légumes avant de les stériliser (voir chapitre " Blanchiment ").

Remplissage

Placez les aliments dans les bocaux, jusqu'à 3 cm du bord, sans tasser. Les parois des cellules s'endommagent si les aliments sont comprimés. Tamponnez le bocal doucement sur un linge pour mieux répartir le contenu.

Remplissez les bocaux avec du liquide. Les aliments à stériliser doivent être recouverts.
Pour les fruits, utilisez un sirop, pour les légumes, utilisez une solution salée ou vinaigrée, selon vos goûts.

Conseils

Utilisez la chaleur résiduelle et ne sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson que 30 minutes après avoir éteint l'appareil.

Laissez lentement refroidir les bocaux en les couvrant d'un linge pendant env. 24 heures.

Procédé

- Insérez le bac de récupération au niveau le plus bas et posez un récipient perforé dessus.
- Placez les bocaux de même taille dans le récipient de cuisson perforé. Assurez-vous que les bocaux n'entrent pas mutuellement en contact.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments à bouillir	Température (°C)	Durée (minutes*)
Baies		
Groseilles	80	50
Groseilles à maquereau	80	55
Airelles	80	55
Fruits à noyau		
Cerises	85	55
Mirabelles	85	55
Prunes	85	55
Pêches	85	55
Reines-claudes	85	55

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux d'une capacité d'un litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, réduisez le temps de cuisson de 15 minutes, pour des bocaux d'un quart de litre, réduisez de 20 minutes.

Aliments à bouillir	Température (°C)	Durée (minutes*)
Fruits à pépins		
Pommes	90	50
Compote de pommes	90	65
Coings	90	65
Légumes		
Haricots	100	120
Fèves	100	120
Cornichons	90	55
Viande		
Précuit(e)	90	90
Rôti(e)	90	90

* Les durées indiquées se réfèrent à des bocaux d'une capacité d'un litre. Pour des bocaux d'une capacité d'un demi-litre, réduisez le temps de cuisson de 15 minutes, pour des bocaux d'un quart de litre, réduisez de 20 minutes.

Extraction de jus

L'appareil permet d'extraire le jus des fruits fragiles, par exemple les baies et les cerises.

Il est préférable d'utiliser des fruits mûrs, car ils donnent plus de jus et plus de saveur.

Préparation

Triez et lavez les fruits dont vous souhaitez extraire le jus. Découpez les parties abîmées.

Retirez les rafles des raisins et les queues des griottes, car elles contiennent des substances amères. Vous pouvez laisser les branches des autres baies.

Conseils

Pour améliorer le goût, mélangez des fruits doux avec des fruits âpres.

Pour la plupart des fruits, la quantité de jus et l'arôme s'améliorent si vous saupoudrez les fruits de sucre et que vous les laissez l'absorber quelques heures. Nous préconisons pour 1 kg de fruits sucrés 50–100 g de sucre, pour 1 kg de fruits amers 100–150 g de sucre.

Si vous souhaitez garder le jus ainsi obtenu, versez-le dans des bouteilles propres lorsqu'il est chaud et fermez les bouteilles immédiatement.

Procédé

- Disposez les fruits préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Placez un plat non perforé ou le bac de récupération en dessous pour recueillir le jus.

Réglages

Température : 100 °C
Durée: 40-70 minutes

Fabriquer des yaourts maison

Vous avez besoin de lait et, pour servir de culture de départ, d'un yaourt ou de ferments achetés par ex. dans un magasin de produits diététiques.

Choisissez un yaourt nature avec des cultures vivantes et sans additifs. Les yaourts traités à l'air chaud sont inappropriés.

Le yaourt doit être frais (durée de conservation courte).

Pour préparer des yaourts, vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou du lait frais. Le lait pasteurisé n'exige aucun traitement particulier. Le lait frais doit préalablement être porté à 90 °C (ne pas faire bouillir !) puis être ramené à 35 °C. Le lait frais donne un yaourt plus ferme que le lait pasteurisé.

Le yaourt et le lait doivent avoir la même teneur en graisse.

Les pots ne doivent pas être déplacés ni secoués pendant le temps de repos.

Lorsqu'il est prêt, le yaourt doit être placé au réfrigérateur sans délai.

La fermeté, la teneur en matières grasses et les cultures utilisées comme starter influencent la consistance du yaourt maison. Tous les yaourts ne se valent pas comme starter.

Causes d'échec possibles

Manque de fermeté du yaourt :
Défaut de conservation du yaourt starter, rupture de la chaîne du froid, emballage endommagé, lait insuffisamment chauffé.

Remontée de liquide :
Pots déplacés, yaourt refroidi trop lentement.

Le yaourt a une consistance grumeleuse :
La lait a chauffé trop fort, la qualité du lait est en cause, lait et yaourt starter n'ont pas été mélangés régulièrement.

Conseil

Si vous utilisez du ferment yaourt, vous pouvez préparer du yaourt à partir d'un mélange de lait et de crème. Mélangez 3/4 litre de lait avec 1/4 litre de crème.

Procédé

- Mélangez 100 g de yaourt avec un litre de lait ou effectuez le mélange à l'aide de ferment yaourt, en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- Versez le mélange laitier dans des pots en verre et fermez-les.
- Placez les verres fermés dans un récipient de cuisson. Assurez-vous que les bocaux n'entrent pas mutuellement en contact.
- Une fois le temps écoulé, placez immédiatement les pots au réfrigérateur. Évitez de secouer les pots de verre.

Réglages

Température : 40 °C
Durée : 5 heures

Faire lever la pâte

Procédé

- Préparez la pâte en suivant votre recette.
- Placez la pâte dans un récipient perforé.

Réglages

Température : 40 °C
Durée : voir la recette

Faire fondre de la gélatine

Procédé

- Faites tremper les **feuilles de gélatine** 5 minutes dans un plat contenant de l'eau froide. Les feuilles doivent être recouvertes d'eau. Sortez les feuilles du plat, essorez-les, puis retirez l'eau du plat. Replacez les feuilles essorées dans le récipient.
- Placez de la gélatine **en poudre** dans un plat et ajoutez la quantité d'eau indiquée sur l'emballage.
- Recouvrez le récipient et placez-le dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Température : 90 °C
Durée : 1 minute

Faire fondre du chocolat

Cet appareil vous permet de faire fondre n'importe quel type de chocolat.

Procédé

- Cassez le chocolat en morceaux.
  Placez l'emballage fermé contenant la glaçure dans un plat de cuisson perforé.
- Utilisez un plat de cuisson perforé pour les grandes quantités et une tasse ou un bol pour les petites quantités.
- Recouvrez le plat de cuisson, respectivement le récipient à l'aide d'un film ou d'un couvercle résistant à la vapeur et à des températures pouvant atteindre 100 °C.
- Remuez les grandes quantités de temps en temps.

Réglages

Température : 65 °C
Durée : 20 minutes

Peler des aliments

Procédé

- Pour les aliments tels que les tomates, les nectarines, etc., incisez une petite croix au couteau à l'endroit où se trouve le trognon. Cela permet de les peler plus facilement.
- Disposez les aliments dans un plat perforé.
- Après avoir retiré les amandes de l'appareil, rincez-les directement à l'eau froide. Sinon, vous n'arriverez pas à les peler.

Réglages

Température : voir tableau
Durée : voir tableau

Aliments	Température (°C)	Durée en minutes
Abricots	95	1
Amandes	100	1
Nectarines	100	1
Poivrons	100	4
Pêches	100	1
Éplucher	95	1

Conserver les pommes

Cet appareil vous permet de conserver plus longtemps les pommes non traitées. En cas de stockage optimal dans une pièce sèche, fraîche et bien aérée, la durée de conservation est de 5 à 6 mois. Cette méthode ne s'applique pas aux autres sortes de fruits à pépins.

Réglages

Température : 50 °C
Durée : 5 minutes

Blanchir

Avant de congeler des légumes, vous devez préalablement les blanchir. La qualité des aliments en est mieux conservée.

Les légumes qui sont blanchis avant d'être congelés conservent mieux leur couleur.

Procédé

- Disposez les légumes préparés dans un récipient de cuisson perforé.
- Une fois les légumes blanchis, plongez-les dans de l'eau bien froide pour les refroidir rapidement. Laissez-les ensuite égoutter.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 1 minute

Faire suer les oignons

Étuver, c'est cuire les aliments dans leur propre jus, éventuellement en ajoutant un peu de graisse.

Procédé

- Hachez les oignons et ajoutez un peu de beurre dans un plat de cuisson non perforé.
- Couvrez le plat de cuisson ou le récipient à l'aide d'un film résistant à la vapeur et à des températures pouvant atteindre 100 °C ou d'un couvercle.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Faire suer le lard

Le lard n'est pas bruni.

Procédé

- Disposez le lard (en dés, en lanières ou en tranches) dans un récipient non perforé.
- Recouvrez le plat de cuisson à l'aide d'un film ou d'un couvercle résistant à la vapeur et à des températures pouvant atteindre 100 °C.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Utilisations spéciales

Stérilisation de la vaisselle

Au terme du programme, la vaisselle et les biberons stérilisés dans l'appareil sont exempts de microbes. Contrôlez toutefois au préalable les indications du fabricant pour vous assurer que toutes les pièces résistent à la vapeur et à des températures pouvant atteindre 100 °C.

Démontez les biberons. N'assemblez à nouveau les biberons que lorsqu'ils sont parfaitement secs. Vous éviterez ainsi une nouvelle formation de germes.

Procédé

- Déposez tous les éléments dans un plat de cuisson perforé afin qu'ils n'entrent pas mutuellement en contact (couchés ou avec l'ouverture vers le bas). La vapeur chaude peut ainsi circuler librement autour de chaque pièce.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 15 minutes

Préparer des serviettes chaudes

Procédé

- Humidifiez les serviettes et enroulez-les fermement.
- Placez-les les unes à côté des autres dans un plat de cuisson perforé.

Réglages

Température : 70 °C
Durée : 2 minutes

Décristalliser le miel

Procédé

- Dévissez légèrement le couvercle et placez le pot dans un récipient perforé.
- Remuez le miel de temps en temps.

Réglages

Température : 60 °C
Durée : 90 minutes (indépendamment de la taille du pot et de la quantité de miel).

Préparer un consommé royal

Procédé

- Mélangez 6 oeufs avec 375 ml de lait (ne les battez pas en un mélange mousseux).
- Assaisonnez à votre goût la préparation à base d'oeufs et de lait et versez-la dans un récipient non perforé préalablement beurré.

Réglages

Température : 100 °C
Durée : 4 minutes

Votre appareil comporte des réglages d'usine. Vous pouvez modifier les réglages indiqués dans le tableau.

L'appareil est **hors tension**.

- Effleurez et maintenez enfoncée la touche sensitive ⏻.
- Maintenez enfoncée la touche sensitive ⏻ et effleurez brièvement à une seule reprise la touche ∨dès que le témoin lumineux s'allume.

"P1" apparaît dans le champ d'affichage.

- Effleurez la touche sensitive ∧ ou ∨ autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse dans le champ d'affichage.
- Confirmez à l'aide de la touche " OK ".
- Effleurez la touche sensitive ∧ ou ∨ autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que l'état souhaité apparaisse dans le champ d'affichage.
- Confirmez en appuyant sur " OK ".
- Après avoir effectué le(s) réglage(s) souhaité(s), éteignez l'appareil.

Le réglage usine s'affiche en **gras** .

libre		État*	Réglages possibles		
P 1		**S 0**			
		S 1	Rétablissement des réglages par défaut		
P 2	Mode démonstration	**S 0**	**Inactivé l'appareil chauffe**		
		S 1	Activé, l'appareil ne chauffe pas		
P 3	Intensité du signal sonore	S 1	Très faible		
		S 2	Faible		
		S 3	À la coque		
		S 4	**Forte**		
P 4	Dureté de l'eau		Plage de dureté	Degré de dureté	mmol/h
		S 1	mollet	< 8,4 °dH	< 1,5
		S 2	à la coque	8,4-14 °dH	1,5–1,5
		S 3	-	-	-
		S 4	**dur**	**>14 °dH**	**> 2,5**
P 5	Pour sélectionner l'unité de température	**S 1**	**°C**		
		S 2	°F		
P 6	Préchauffage	**S 0**	**Préchauffage non activé**		
		S 1	Préchauffage activé		
P 7	Signal sonore des touches	S 0	Désactivée		
		S 1	**Activée**		

Dureté de l'eau
Vous pouvez obtenir le degré de dureté de l'eau locale auprès du service des eaux de votre commune ou de votre ville.

⚠ Le risque de blessure est bien réel !
La vapeur d'un nettoyeur vapeur risque de se déposer sur les pièces sous tension et de provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

Attention : l'appareil risque d'être endommagé !
Vous risquez d'endommager les surfaces de votre appareil en choisissant des produits détergents inadaptés.
N'utilisez que des produits ménagers pour le nettoyage.

N'utilisez en aucun cas des détergents contenant des hydrocarbures aliphatiques. Vous risqueriez d'endommager les joints.

Nettoyez et séchez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.

Ne refermez la porte de l'appareil qu'une fois que ce dernier est entièrement sec.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le à fond pour éviter l'apparition d'odeurs désagréables, etc. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Façade / carrosserie

Éliminez les salissures immédiatement.
Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade et le bâti. Séchez ensuite les éléments nettoyés à l'aide d'un chiffon doux.
Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide, sans détergent.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement. Les rayures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Elles peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'alcali, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- les détergents pour acier inoxydable ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselles ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

L'enceinte de cuisson

Essuyez l'enceinte de cuisson, le joint de la porte, la rigole de récupération, l'intérieur de la porte et le compartiment d'introduction après chaque utilisation. La condensation produite pendant la cuisson s'enlève facilement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour enlever les traces de graisse. Rincez ensuite à l'eau claire.

Lors du nettoyage de la paroi arrière de l'enceinte de cuisson, veillez à ce que rien ne s'accroche derrière les joints de l'arrivée et de la sortie de vapeur. Sinon, les joints pourraient dans certains cas se coincer derrière la paroi arrière de l'enceinte.

Au fil du temps, la **résistance de la sole** peut subir des décolorations dues aux liquides qui s'écoulent dans le four. Ces traces peuvent être enlevées facilement à l'aide du nettoyant Miele pour vitrocéramique et inox, qui convient également à l'acier inoxydable (voir chapitre " Accessoires en option "). Rincez ensuite à l'eau claire jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.

Si le **joint de porte** devient friable et cassant, remplacez-le. Vous pouvez commander un nouveau joint auprès du service après-vente.

Accessoires

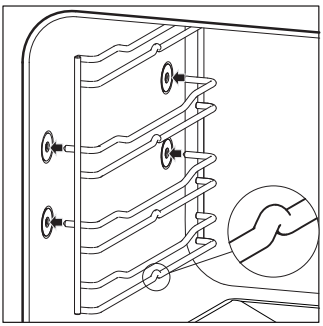
Bac de récupération, récipient de cuisson

Rincez et séchez le bac de récupération et le récipient de cuisson après chaque utilisation. Toutes ces pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Vous pouvez enlever avec un peu de vinaigre les éventuelles décolorations bleutées sur le récipient de cuisson.
Vous pouvez aussi employer le produit nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option "). Rincez ensuite les récipients à l'eau claire, jusqu'à disparition complète de toutes les traces de détergent.

Grilles d'introduction

Vous pouvez nettoyer les grilles d’introduction au lave-vaisselle ou à la main, avec un produit détergent.

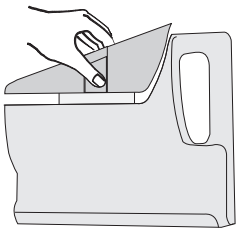


- Retirez la grille par le côté.
- Vérifiez bien lorsque vous les remettez en place, que les grilles sont correctement insérées (voir schéma). Enfoncez bien la grille.

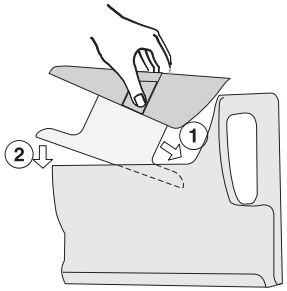
Si les grilles ne sont pas correctement insérées, vous ne pourrez pas fermer la sécurité permettant de les empêcher de glisser. En outre, vous risquez d’endommager la sonde de température lorsque vous enfournerez les récipients de cuisson.

Réservoirs d'eau

Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau après chaque utilisation.



- Détachez le couvercle en pressant les deux côtés l'un contre l'autre. Ensuite, retirez-le.



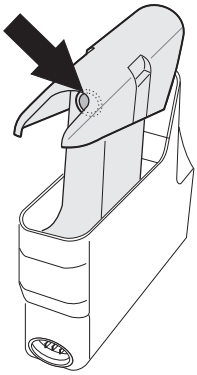
- Ne remettez le couvercle en place dans le récipient d'eau qu'après avoir séché entièrement les deux pièces. Le plus simple est de l'introduire en biais ①, puis de l'abaisser ②.

Le récipient d'eau ne peut être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle.

Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la formation de condensation dans l'appareil, videz le réservoir d'eau après chaque utilisation.

N'employez pas d'éponges rugueuses ou de brosses dures.

Joint de couplage



Si au fil du temps, le récipient d'eau devient de plus en plus difficile à introduire et à retirer de l'appareil ou que le message d'erreur *F20* apparaît, graissez le joint de couplage avec un peu de graisse de silicone (voir le chapitre "Description de l'appareil - Accessoires livrés"). Le joint ne doit pas être enlevé pour le graissage.

Lorsque vous utilisez la graisse de silicone, respectez les mesures de précaution suivantes :

– Si de la graisse de silicone entre en contact avec la peau, essuyez ou rincez immédiatement.

– Si de la graisse pénètre dans les yeux, rincez-les abondamment à l'eau claire.

– En cas d'ingestion, consultez un médecin.

Si le joint de couplage est devenu cassant ou fragile avec le temps ou si une quantité anormale d'eau s'est accumulée au fond du compartiment du récipient d'eau, le joint doit être remplacé.

Vous pouvez commander un nouveau joint auprès du service après-vente.

Pour le graissage, utilisez exclusivement la graisse de silicone fournie avec l'appareil et en aucun cas de la margarine, de l'huile ou toute autre graisse ménagère. Sinon, le joint risquerait de gonfler.

Détartrer

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons l'utilisation de tablettes Miele spéciales pour le détartrage (voir chapitre " Accessoires en option "). Vous pouvez également utiliser un produit détartrant à l'acide citrique que vous pourrez aisément trouver dans le commerce. Respectez les consignes de sécurité mentionnées sur l'emballage du produit détartrant.

Veillez à éviter toute propagation du produit détartrant aux surfaces métalliques, des taches risqueraient d'apparaître. Le cas échéant, essuyez immédiatement le produit détartrant.

Après une certaine durée de fonctionnement, il faut détartrer l'appareil. Lorsqu'il est temps de procéder à un détartrage, l'afficheur fait apparaître le symbole du détartrage ⇄ et le chiffre *10* à la mise sous tension. Le chiffre affiché indique le nombre de cuissons qui restent (10).
Si vous ne détartrez pas immédiatement l'appareil, un *9* s'affichera à la prochaine mise en marche, et ainsi de suite.

Une fois le dernier processus de cuisson autorisé terminé, l'appareil se bloque.
Nous vous conseillons de détartrer l'appareil avant qu'il ne se bloque.

- Effleurez la touche ① pendant aussi longtemps que nécessaire jusqu'à ce qu'un signal retentisse, que le champ d'affichage indique "0:22 h" et que le symbole ⇄ apparaisse en clignotant.
- Versez un litre d'eau froide dans le réservoir d'eau et ajoutez la quantité prévue de produit détartrant.
- Introduisez le réservoir d'eau dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Confirmez en appuyant sur " OK ".

Les deux points clignotent et le symbole ⇄ reste allumé en continu. Le processus de détartrage commence.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu que pendant la première minute.
N'arrêtez pas l'appareil avant la fin du processus de détartrage, sinon vous devrez relancer le processus.

Dix minutes avant la fin du programme, un signal retentit et le symbole clignote.

- Enlevez et videz le réservoir d'eau. Enlevez le couvercle.
- Rincez à fond le récipient d'eau et le couvercle.
- Remettez le couvercle, versez un litre d'eau dans le récipient et glissez-le dans l'appareil.

Le symbole clignotant s'éteint et le symbole clignote.

- Confirmez en appuyant sur " OK ".

Les deux points clignotent et le symbole reste allumé en continu. Le processus de détartrage se poursuit.

Après le détartrage

Une fois le programme de détartrage terminé, un signal sonore retentit.

- Mettez l'appareil hors tension.
- Enlevez et videz le réservoir d'eau.
- Séchez l'enceinte de cuisson.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit parfaitement sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez garde aux points suivants :

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause et remède
Il est impossible de mettre l'appareil en marche.	Le ou les fusible(s) ont sauté. ■ Réactivez-le(s) (fusible min., voir plaque signalétique). Il peut y avoir un dysfonctionnement technique. ■ Isolez l'appareil du circuit électrique pendant env. 1 minute, en – désactivant ou en dévissant complètement le ou les fusible(s) concerné(s), ou encore – en mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
L'appareil ne chauffe pas.	Le mode de démonstration est activé. ■ Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre "Réglages"). L'enceinte de cuisson s'est réchauffée suite au fonctionnement du tiroir chauffant situé dessous. ■ Ouvrez la porte et laissez refroidir l'enceinte de cuisson.

Problème	Cause et remède
Un bruit de ventilation se fait encore entendre après la mise hors tension de l'appareil.	L'appareil est équipé d'un ventilateur chargé d'évacuer les buées de l'enceinte de cuisson vers l'extérieur. Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt de l'appareil. Il s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps.
Le récipient d'eau ne peut être inséré jusqu'à la butée ou retiré de l'appareil qu'avec difficulté.	Le raccordement au réservoir d'eau est difficile d'accès. ■ Graissez légèrement le joint de couplage du réservoir d'eau avec de la graisse de silicone, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien - Joint de couplage".
L'appareil ne passe plus de la phase de chauffage à la phase de cuisson après un déménagement.	La température d'ébullition de l'eau a changé, car l'altitude du nouveau lieu d'installation est d'au moins 300 mètres inférieure ou supérieure à celle du lieu d'installation précédent. ■ Effectuez un détartrage pour adapter la température d'ébullition (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Détartrage").
L'appareil dégage une grande quantité de vapeur pendant le fonctionnement ou de la vapeur s'échappe par d'autres endroits qu'à l'accoutumée.	La porte n'est pas bien fermée. ■ Fermez la porte. Le joint de porte n'est pas placé correctement. ■ Enfoncez-le à nouveau, pour qu'il soit bien ajusté partout de façon régulière. Le joint de porte est endommagé et présente des fissures, par exemple. ■ Remplacez le joint.
Au bout d'un certain temps, des bruits accompagnent l'ouverture et la fermeture de la porte.	■ Graissez les charnières de la porte, par ex. avec la graisse de silicone fournie.

Problème	Cause et remède
Le symbole s'affiche et un signal sonore retentit éventuellement.	Le réservoir d'eau n'est pas introduit dans l'appareil jusqu'à la butée. ■ Retirez le réservoir d'eau, puis poussez-le jusqu'à la butée. Le réservoir d'eau ne contient pas assez d'eau. Le niveau de l'eau doit se situer entre les deux repères. ■ Remplissez le réservoir d'eau.
La phase de chauffage dure beaucoup trop longtemps.	Le réservoir d'eau est fortement entartré car il n'est pas réglé sur la bonne plage de dureté d'eau courante utilisée. ■ Réglez la plage de dureté correspondant à votre eau (voir chapitre "Réglages") et détartrez l'appareil (voir chapitre "Détartrage"). Si la plage de dureté était réglée correctement ou si le problème survient de nouveau, faites appel au service après-vente.
Le symbole et un chiffre compris entre *1* et *10* apparaissent dans l'afficheur. **"0:22h" et clignotent.**	Il faut détartrer l'appareil. ■ Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre " Détartrage ".

Problème	Cause et remède
Un *F* suivi d'un chiffre apparaît dans l'afficheur.	
F05 **F06**	Une erreur technique s'est produite. ■ Arrêtez l'appareil et contactez le service après-vente.
F20	Le réservoir d'eau n'est pas introduit dans l'appareil jusqu'à la butée. ■ Retirez le réservoir d'eau, puis poussez-le jusqu'à la butée. Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche. Le joint de couplage est difficile d'accès. ■ Graissez légèrement le joint de couplage du réservoir d'eau avec de la graisse de silicone, comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien - Joint de couplage".

Produits optionnels

Miele propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos différents appareils.

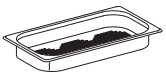
Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :

Ils sont disponibles auprès du service après-vente Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Plats

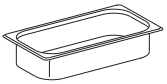
Vous avez le choix entre une multitude de plats perforés et non perforés de tailles différentes :

DGGL 1



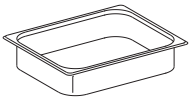
Plat perforé
capacité 1,5 l / Volume utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (L x P x H)

DGG 2



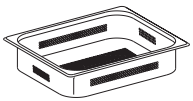
Plat non perforé
Capacité 2,5 l/ Volume utile 2,0 l
325x175x65 mm (L x P x H)

DGG 3



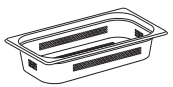
Plat non perforé
Capacité 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325x265x65 mm (L x P x H)

DGGL 4



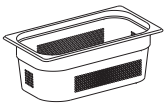
Plat perforé
Capacité 4,0 l / Volume utile 3,1 l
325x265x65 mm (L x P x H)

DGGL 5



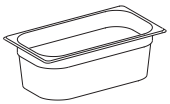
Plat perforé
Capacité 2,5 l/ Volume utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (L x P x H)

DGGL 6



Plat perforé
Capacité 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

DGG 7



Plat non perforé
Capacité 4,0 l / Volume utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (L x P x H)

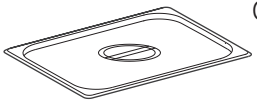
DGGL 8

Plat perforé
Capacité 2,0 l / Volume utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

DGD 1/3

Couvercle pour plat 325 x 175 mm

DGD 1/2



Couvercle pour récipient de cuisson 325 x 265 mm

Produits optionnels

Bac de récupération DGG 15

Pour recueillir les gouttes qui tombent
325 x 265 x 40 mm (L x P x H)

Produits de nettoyage et d'entretien

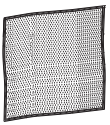
Pastilles détartrantes 6 pièces

Pour détartrer le récipient d'eau

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml

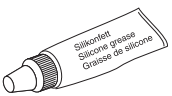
Pour éliminer les décolorations de la résistance de la sole causées par les liquides qui s'écoulent.
Pour enlever les décolorations sur les plats

Chiffon en microfibres



Pour enlever les traces de doigt et les salissures légères

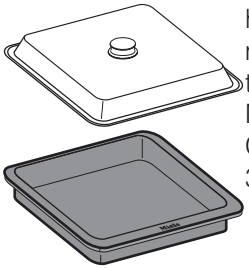
Graisse de silicone



Pour graisser le joint de couplage

Divers

Plat à rôtir multi-usages KMB 5000-S



Plat à rôtir en fonte d'aluminium, doté d'un revêtement antiadhésif et d'un couvercle en acier inoxydable. Convient également à la zone de rôtissage d'une table de cuisson à induction et aux fours.
Ne peut pas être utilisé avec les cuisinières à gaz.
Capacité maxi 2,5 kg, dimensions :
325 x 260 x 65 mm (L x P x H)

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Pour les anomalies auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel:

– à votre revendeur Miele;

– au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique fournie avec l'appareil dans la zone ci-dessous. Veillez à ce que la désignation du modèle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Prêt au raccordement avec cordon d'alimentation

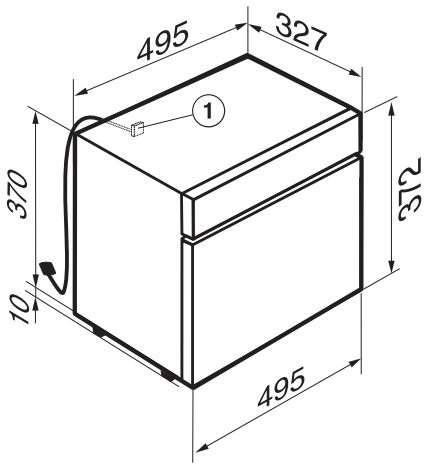
Alimentation électrique : 230 V, 50 Hz

Puissance de raccordement : 2,2 kW

Dimensions	(H x L x P) :
- Appareil	voir illustration
- Enceinte de cuisson	24,0 x 33,5 x 27,5 cm

Poids : 19,3 kg

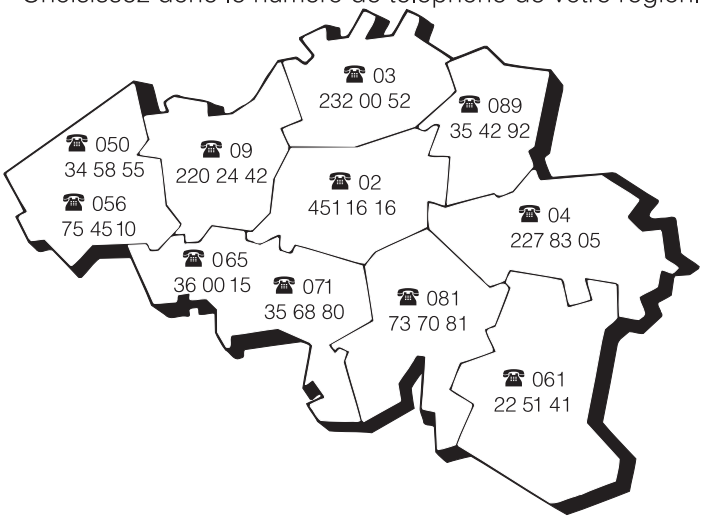
Homologation VDE : oui



① Passage du cordon d'alimentation pour l'appareil

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

DG 6010

CE

fr - BE

M.-Nr. 09 578 460 / 02